



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUŞMULA TURŞUSU

Malzeme :

2 kg. muşmula,
1 dilim ekmek içi.

Yapılışı:

- 1- Muşmulaların çürüksüz ve orta yumuşaklıktakilerini alıp ayıklayıp yıkayınız.
 - 2- Kavanoz veya turşu küpüne koyunuz.
 - 3- Üzerine üstünü bir parmak geçecek kadar tuzlu su koyunuz, (1 lt. için 35-40 gr. tuz hesabı ile).
 - 4- Kavanozun ağzına çıkın yaptığınız ekmeği koyup kapatınız.
 - 5- Serin yerde bekletiniz, 1,5-2 ay sonra turşu yenebilecek hale gelir.
-